



团 体 标 准

T/GSJX 5—2024

代替 T/GSJX 005—2023

北 方 黄 酒

Northern huangjiu

2024-12-31 发布

2025-02-01 实施

甘肃省酿酒工业协会 发布
中国标准出版社 出版

目 次

前言.....Ⅲ

1 范围.....1

2 规范性引用文件.....1

3 术语和定义.....1

4 分类.....2

5 技术要求.....3

6 检验方法7

7 检验规则8

8 标志、包装、运输和贮存9

参考文献.....10

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件代替 T/GSJX 005—2023《北方黄酒》，与 T/GSJX 005—2023 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

- 更改了酒龄、原酒、标注酒龄、聚集物、勾调、抑制发酵的术语和定义（见 3.2~3.5、3.10、3.11，2023 年版的 3.2~3.5、3.10、3.11）；
- 更改了外观要求（见表 1、表 2，2023 年版的表 1、表 2）；
- 更改了总糖范围（见表 4、表 5、表 8、表 9，2023 年版的表 4、表 5、表 8、表 9）。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由甘肃省酿酒工业协会、甘肃五山池黄酒有限责任公司提出。

本文件由甘肃省酿酒工业协会标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：甘肃省酿酒工业协会、甘肃五山池黄酒有限责任公司、甘肃省轻工研究院有限责任公司、甘肃省产品质量监督检验研究院、兰州理工大学、甘肃古河州酒业有限责任公司、平凉市新世紀柳湖春酒业有限责任公司、庆城县玉泉黄酒有限责任公司、华池五谷神酒业有限责任公司、甘肃中轻轻工产品质量检验检测有限责任公司、甘肃省食品检验研究院、兰州海关技术中心。

本文件主要起草人：金红、尹始平、白延梅、郑维斌、杨正平、周春红、陈晓前、朱海山、祁小丽、闫君强、何成、陈世翱、赵海龙、牛宏亮、许敬东、孙立伟、高黎红。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

- 2020 年首次发布为 T/GSJX 005—2020，2023 年第一次修订；
- 本次为第二次修订。

北方黄酒

1 范围

本文件规定了北方黄酒的分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。
本文件适用于北方黄酒的生产、检验与销售。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过中文的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中,注日期的引用文件,仅该日期对应的版本适用于本文件;不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志
GB 2751 食品安全国家标准 粮食
GB 2757 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒
GB 2758 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
GB 5009.225 食品安全国家标准 酒中乙醇浓度的测定
GB 5749 生活饮用水标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 12696 食品安全国家标准 发酵酒及其配制酒生产卫生规范
GB/T 13662 黄酒
GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
定量包装商品计量监督管理办法(国家市场监督管理总局令 第70号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

北方黄酒 northern huangjiu

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经加曲或部分酶制剂、酵母等糖化发酵剂酿制而成的发酵酒。

3.2

酒龄 age

发酵压榨后的原酒在酒坛、酒罐等容器中贮存的年限。

[来源:GB/T 13662—2018,3.2,有修改]

3.3

原酒 original huangjiu

黄酒发酵结束,经压榨直接或煎酒后储存于容器中的基酒。

[来源:GB/T 13662—2018,3.3,有修改]

3.4

标注酒龄 making age

销售包装标签上标注的酒龄,以勾调所用原酒的酒龄加权平均计算。

[来源:GB/T 13662—2018,3.4]

3.5

聚集物 aggregate

成品酒在贮存过程中自然产生的沉淀或沉降物。

[来源:GB/T 13662—2018,3.5]

3.6

传统型北方黄酒 traditional type huangjiu

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经蒸煮、加酒曲、糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾调而成的北方黄酒。

3.7

清爽型北方黄酒 light type huangjiu

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经蒸煮、加入酒曲或部分酶制剂、酵母为糖化发酵剂、经糖化、发酵、压榨、过滤、煎酒(除菌)、贮存、勾调而成的、口味清爽的北方黄酒。

3.8

特型北方黄酒 special type huangjiu

由于原辅料和(或)工艺有所改变,具有特殊风味且不改变黄酒风格的北方黄酒。

3.9

糟烧酒 distilled huangjiu

以黍米、小米、玉米、小麦、水等为主要原料,经传统半固态法发酵、蒸馏、陈酿而成,未添加食用酒精及非黄酒发酵产生呈香呈味物质、具有北方黄酒糟烧白酒特有风格的蒸馏酒。

3.10

勾调 blending

不同酒龄、不同类型的原酒按一定比例混合,并可加适量水调配的过程。

[来源:GB/T 13662—2018,3.9]

3.11

抑制发酵 inhibited fermentation

在半甜型和甜型黄酒的生产过程中,可适量加入糟烧酒或食用酒精以控制发酵的过程。

[来源:GB/T 13662—2018,3.10,有修改]

4 分类

4.1 按产品风格分为:

- 传统型北方黄酒;
- 清爽型北方黄酒;
- 特型北方黄酒。

4.2 按含糖量分为:

- 干北方黄酒；
- 半干北方黄酒；
- 半甜北方黄酒；
- 甜北方黄酒。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

- 5.1.1 黍米、小米、玉米、小麦等谷物原料应符合 GB 2715 的规定。
- 5.1.2 酿造用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.1.3 特型北方黄酒在生产过程中,可添加符合国家规定的、既是食品又是中药材物质。
- 5.1.4 用于抑制发酵的蒸馏酒:糟烧酒应符合 GB 2757,食用酒精应符合 GB 31640 的要求。
- 5.1.5 其他原辅料应符合国家、行业、地方相关食品安全法律法规和标准的规定。

5.2 感官要求

5.2.1 传统型北方黄酒

应符合表 1 的规定。

表 1 传统型北方黄酒感官要求

项目	类型	要求
外观	干、半干、半甜、甜北方黄酒	淡黄色至深褐色,清亮透明,有光泽,允许瓶(坛)底有微量聚集物
香气	干、半干、半甜、甜北方黄酒	具有北方黄酒特有的浓郁醇香,无异味
口味	干北方黄酒	醇和、爽口、无异味
	半干北方黄酒	醇厚、柔和鲜甜、无异味
	半甜北方黄酒	醇厚、鲜甜爽口、无异味
	甜北方黄酒	鲜甜、醇厚、无异味
风格	干、半干、半甜、甜北方黄酒	酒体协调,具有北方黄酒特有的风格

5.2.2 清爽型北方黄酒

应符合表 2 的规定。

表 2 清爽型北方黄酒感官要求

项目	类型	要求
外观	干北方黄酒	淡黄色至黄褐色,清亮透明,有光泽,允许瓶(坛)底有微量聚集物
	半干北方黄酒	
	半甜北方黄酒	
香气	干北方黄酒	具有北方黄酒特有的清雅醇香、无异味
	半干北方黄酒	
	半甜北方黄酒	
口味	干北方黄酒	柔净醇和、清爽、无异味
	半干北方黄酒	柔和、鲜爽、无异味

表 2 清爽型北方黄酒感官要求（续）

项目	类型	要求
	半甜北方黄酒	柔和、鲜甜、清爽、无异味
风格	干北方黄酒	酒体协调,具有北方黄酒特有的风格
风格	半干北方黄酒	酒体协调,具有北方黄酒特有的风格
	半甜北方黄酒	

5.2.3 特型北方黄酒

应符合 5.2.1 或 5.2.2 的要求。

5.3 理化要求

5.3.1 传统型北方黄酒

5.3.1.1 传统型干北方黄酒

应符合表 3 的规定。

表 3 传统型干北方黄酒理化指标要求

项目	要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤ 15.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥ 16.5
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥ 10
总酸(以乳酸计)/(g/L)	3.0~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥ 0.25
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤ 0.05
氧化钙/(g/L)	≤ 0.25
pH	3.5~4.5
^a酒精度低于 11% vol 时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 ^b酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0% vol。 ^c指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.1.2 传统型半干北方黄酒

应符合表 4 的规定。

表 4 传统型半干北方黄酒理化指标要求

项目	要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	>15.0~40.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥ 18.5
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥ 10.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	3.0~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥ 0.25

表 4 传统型半干北方黄酒理化指标要求（续）

项目	要求
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤ 0.05
氧化钙/(g/L)	≤ 0.25
pH	3.5~4.5
^a 酒精度低于 11% vol 时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 ^b 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0% vol。 ^c 指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.1.3 传统型半甜北方黄酒

应符合表 5 的规定。

表 5 传统型半甜北方黄酒理化指标要求

项目	要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	>40.0~100.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥ 18.5
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥ 10.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	4.0~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥ 0.25
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤ 0.05
氧化钙/(g/L)	≤ 0.25
pH	3.5~4.5
^a 酒精度低于 11% vol 时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 ^b 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0% vol。 ^c 指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.1.4 传统型甜北方黄酒

应符合表 6 的规定。

表 6 传统型甜北方黄酒理化指标要求

项目	要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	> 100.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥ 16.5
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥ 10.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	4.0~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥ 0.20
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤ 0.05
氧化钙/(g/L)	≤ 0.25
pH	3.5~4.5

^a 酒精度低于11% vol时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按11% vol折算。
^b 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0% vol。
^c 指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。

5.3.2 清爽型北方黄酒

5.3.2.1 清爽型干北方黄酒

应符合表 7 的规定。

表 7 清爽型干北方黄酒理化要求

项目	要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	≤15.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥10.5
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥10.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	2.5~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥0.20
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤0.05
氧化钙/(g/L)	≤0.25
pH	3.5~4.5
^a 酒精度低于11% vol时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按11% vol折算。	
^b 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0% vol。	
^c 指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.2.2 清爽型半干北方黄酒

应符合表 8 的规定。

表 8 清爽型半干北方黄酒理化要求

项目	要求
总糖(以葡萄糖计)/(g/L)	>15.0~40.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥14.5
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥10.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	2.5~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥0.20
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤0.05
氧化钙/(g/L)	≤0.25
pH	3.5~4.5
^a 酒精度低于11% vol时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按11% vol折算。	
^b 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0% vol。	
^c 指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.2.3 清爽型半甜北方黄酒

应符合表 9 的规定。

表 9 清爽型半甜北方黄酒理化要求

项目	要求
总糖 (以葡萄糖计)/(g/L)	>40.0~100.0
非糖固形物 ^a /(g/L)	≥ 10.0
酒精度 ^b (20℃)/%vol	≥ 10.0
总酸(以乳酸计)/(g/L)	3.8~10.0
氨基酸态/(g/L)	≥ 0.20
苯甲酸 ^c /(g/L)	≤ 0.05
氧化钙/(g/L)	≤ 0.25
pH	3.5~4.5
^a 酒精度低于 11% vol 时,非糖固形物、氨基酸态氮的值按 11% vol 折算。 ^b 酒精度标签所示值与实测值允许差为±1.0%vol。 ^c 指北方黄酒发酵及贮存过程中自然产生的苯甲酸。	

5.3.3 特型北方黄酒

按照相应的产品标准执行,产品标准中各项指标的设定不应低于 5.3.1 或 5.3.2 中相应产品类型的最低级别要求。

5.4 净含量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 2758 的规定。

5.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.8 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 12696 的规定。

6 检验方法

6.1 感官要求、总糖、非糖固形物、pH、总酸、氨基酸态氮、氧化钙

按 GB/T 13662 规定的方法检验。

6.2 酒精度

按 GB 5009.225 规定的方法检验。

6.3 苯甲酸

污染物按 GB 5009.28 规定的方法检验。

6.4 污染物

污染物按 GB 2762 规定的方法检验。

6.5 微生物

微生物按 GB 2758 规定的方法检验。

6.6 净含量

按 JJF 1070 规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 批次、抽样

按 GB/T 13662 的规定执行。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 产品出厂前,应由生产企业的质量检验部门按本文件规定逐批进行检验。检验合格并签发质量合格证明的产品,方可出厂。

7.2.1.2 出厂检验项目:感官要求、总糖、非糖固形物、酒精度、pH、总酸、氨基酸态氮、净含量和标签。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 型式检验项目:5.2~5.7 要求的全部项目。

7.2.2.2 一般情况下,型式检验每年进行一次。有下列情况之一时,亦应进行型式检验:

- a) 原辅料有较大变化时;
- b) 更改关键工艺或设备时;
- c) 新试制的产品或正常生产的产品停产 3 个月后,重新恢复生产时;
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 监管部门按规定提出时。

7.3 判定规则

7.3.1 微生物限量指标不符合本文件时,判定整批产品不合格,不应复检。

7.3.2 感官要求、非糖固形物、酒精度、总酸、氨基酸态氮、氧化钙、净含量、污染物限量如不符合本文件时,应在同批产品中抽取双倍量的样品进行复检,以复检结果为准;如复检结果中仍有一项(或一项以上)不合格,则判该批产品不合格;总糖、pH 中一项(或两项)不合格,应进行复检,复检后仍有一项(或两项)不合格时,则判该批产品不合格。

8 标志、包装、运输和贮存

8.1 标签标示

8.1.1 预包装产品标签按 GB 7718 和 GB 2758 规定执行,还应明确标示产品类型“北方黄酒”“特型北方黄酒”及其总糖含量;若产品涉及酒龄的标注,标注酒龄的标识值应小于或等于加权平均计算值。

8.1.2 外包装箱上除应标明产品名称、酒精度、类型、制造者的名称和地址之外,还应标明单位包装的净含量和总数量。

8.2 包装、运输、贮存

按 GB/T 13662 规定执行。

参 考 文 献

- [1] GB/T 13662—2018 黄酒
 - [2] 食品标识管理规定(国家质量监督检验检疫总局令 第 123 号)
-

甘肃省酿酒工业协会
团 体 标 准
北 方 黄 酒
T/GSJX 5—2024

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)
网址 www.spc.net.cn

总编室:(010)68533533 发行中心:(010)51780238
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 20 千字
2025年5月第1版 2025年5月第1次印刷

*

书号:155066·5-12053 定价 38.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



T/GSJX 5-2024